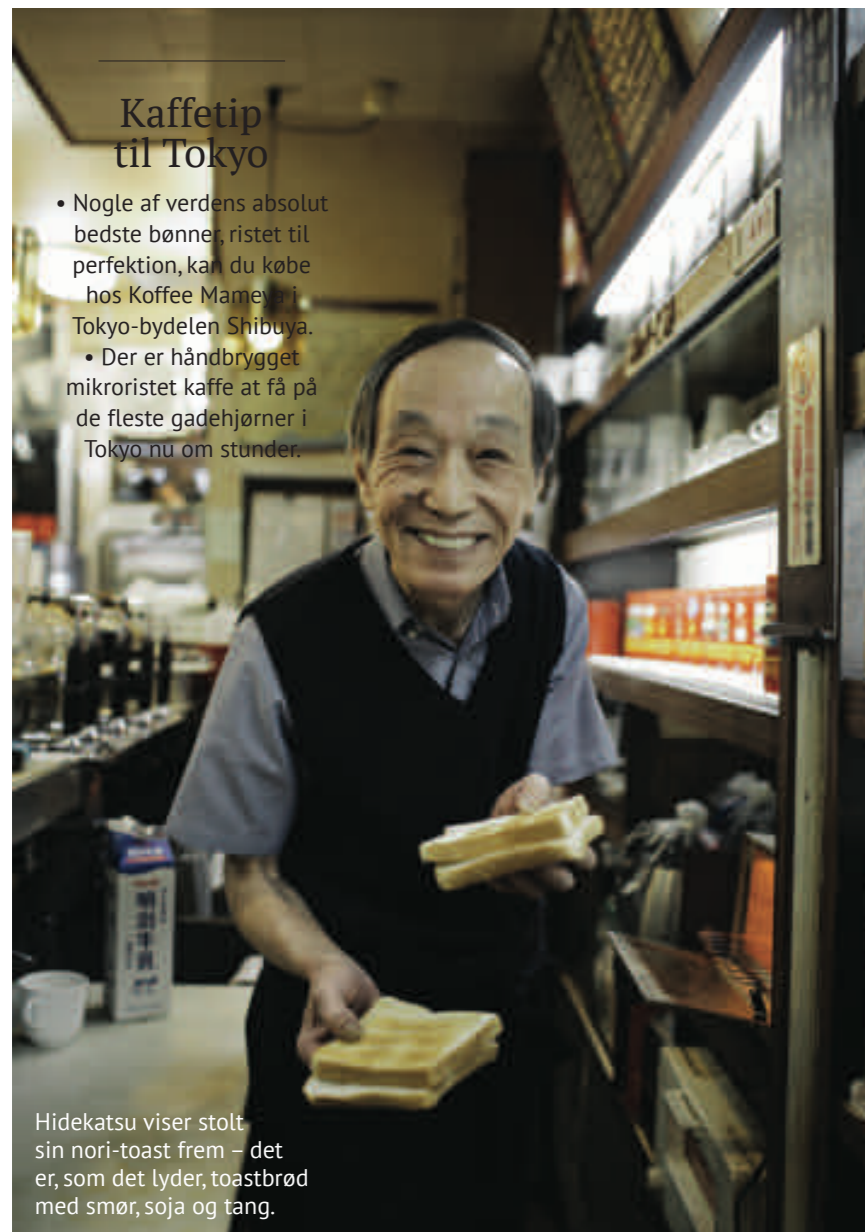


KAFFE PÅ JAPANSK

Selvom Japan er mest kendt for grøn te, når det kommer til varme drikke, har landet også masser af interessant kaffe at byde på. Den mest autentiske oplevelse får man i en af de mange små familiedrevne kisser

TEKST JENS H. JENSEN FOTO COREY FULLER





Kaffetip til Tokyo

- Nogle af verdens absolut bedste bønner, ristet til perfektion, kan du købe hos Koffee Mame i Tokyo-bydelen Shibuya.
- Der er håndbrygget mikroristet kaffe at få på de fleste gadehjørner i Tokyo nu om stunder.

Hidekatsu viser stolt sin nori-toast frem – det er, som det lyder, toastbrød med smør, soja og tang.



Facaden til Ace med den letgenkendelige zebra-markise.

På en kissa, som de lokale kalder de små familiedrevne kaffebarer, er kaffen sort, friskmalet og nænsomt brygget enten i små kolber over gasblus, eller gennem en "bomuldssok" (kaldet "nel drip" på japansk), længe før det var smart at stå med en langhalsed Hario V60-kande og håndbrygge kaffen.

Om morgenen kommer de japanske salarymen, som man kalder businessmen, forbi til morgenmad, som for det meste består af en skive tyk toastbrød med smør, et hårdkogt æg og måske en lille skål salat. Om eftermiddagen nydes en stille kop kaffe med dagens avis eller over en snak med en kollega eller kissaens ejer bag baren.

Der er altid en dejlig afslappet atmosfære, og hver en kissa har deres egen helt specielle stil. I en baggade i Tokyo-bydelen Shibuya ligger f.eks. den over-dådt skønne Chatei Hato, hvor flere hundrede kopper af det fineste porcelæn pryder væggen bag baren, og hver enkelt kop bliver brygget med samme omhu som til en japansk teceremoni. Eller L'Ambre i Ginza, der åbnede i 1948 og med stolthed stadig serverer "Coffee Only", som et skilt udenfor stedet annoncerer.

Det siges, at den første kissa åbnede i 1735 i Kyoto, men det var først i 1920'erne, at kaffebarene virkelig boomed. Efter Anden Verdenskrig kom de første jazz-kissaer, hvor man kommer for at lytte til jazz på lp og drikke kaffe eller måske en øl eller en gin-fizz. Der er stadig et par jazzsteder tilbage rundt omkring i de større byer, men de store, både amerikanske og japanske kæder

har desværre betydet, at mange af disse unikke små steder er lukket. Der er også Manga-kissa, hvor reolerne er proppet med tegneserier, og før alle spillede på deres telefoner eller ipads sågar spille-caféer med indbygget space invader-spil i bordene.

Retro chic kissa

En af de skønneste og mest originale kissaer i Tokyo hedder Ace og ligger i bydelen Kanda. Stedet er et studie i japansk retro chic. Fra den zebrastribede rød/hvide markise udenfor til de imiterede røde læderstole og de lysegule vægge indenfor. Håndmalede skilte på tynd krydsfiner lokker med forskellige sandwich, og et verdenskort på bagvæggen (også håndmalet!) viser, hvor de mange forskellige kaffebønner kommer fra. Der er en lang bar i den ene side af butikken med fem til seks høje stole, og et par små borde står mellem sofaer i rødt og hvidt på den anden side. I bedste japanske stil er der fuldt blus fra de store runde neonlamper i loftet. Og så må man selvfølgelig også gerne ryge!

Stedet drives af to fantastiske brødre, Hidekatsu og Tetsuo Shimizu. Hidekatsu er storebror og står for det meste bag caféens lange bar, mens Tetsuo tager sig af kunderne. De har været i gang i 48 år, og selvom de nu er godt oppe i åreerne (storebror er 76 og lillebror to år yngre), har de ikke planer om at stoppe foreløbigt.

"Vi kan vel sagtens blive ved ti år endnu," siger Hidekatsu smilende, mens han putter de friskmalede bønner ned i en af de små kolber, der står klar ved baren.

Der er mere end 40 forskellige slags kaffe at vælge imellem. Fra husets originale blend til mexicansk kaffe med smør. Men favoritten blandt stedets mange stamkunder er Golden Camel, som er et velafbalanceret blend af bønner fra bl.a. Honduras og Columbia.

Det lyder måske en smule mærkeligt, men ...

Der er også en pæn række forskellige te og kolde drikke på menuen, men det er for kaffen, de fleste kommer. Og så selvfølgelig for at smage Aces unikke og umiskendeligt japanske nori-toast, som har været en fast del af menuen, siden caféen åbnede for snart et halvt århundrede siden. Som navnet antyder, er det en varm sandwich med en skive nori-tang, nok bedst kendt fra sushi-ruller.

Et par tynde skiver toastbrød bliver først dryppet med lidt soja. Et stykke nori imellem to skiver og sandwichen ristes i en lille toaster. Til sidst toppes op med et tyndt lagt smør, og kanterne af toastbrødet skæres væk. Det lyder måske en smule mærkeligt, men kombination af soja, smør, nori-tang og den sprøde toast er vanedannende. Og det passer perfekt til en kop sort kaffe. Prisen er kun små 170 JPY (under 10 kr.) og er sjovt nok den billigste spise på menuen. Hidekatsu forklarer, at de holder prisen så lav, fordi de selv er så begejstrede for toasten og ønsker at sprede det gode budskab.

Det er et blandet klientel, der finder vej til den lille café i den charmerende gamle bydel, som Kanda er. Her kommer både studerende fra et af områdets mange universiteter, ældre salarymen på vej hjem fra arbejde og unge hippe piger, der dyrker retro-stilen. I weekenderne kommer folk også langvejs fra for at smage den oprindelige nori-toast (om den virkelig er opfundet her, vides ikke med sikkerhed) eller for at holde pause, efter at de har været på kig efter en helt speciel bog i et af områdets mange antikvarier.

Som alle andre kissaer er stedet et lille åndehul i Tokyos ofte lidt overvældende virvar af mennesker, butikker og trafik. Nyd kaffen og det lille indblik i en helt unik japansk kaffekultur, som kun findes her.



Golden Camel-skiltet er selvfølgelig også håndmalet.

Nykredit BoligBank giver dig også råd på spansk og fransk

Finansier din bolig i Spanien eller Frankrig med dansk realkredit. Nykredit har danske medarbejdere, der bor i området og kender lokalmarkedet samt de lokale juridiske forhold.

Med os på et af vores kontorer i København, Cannes, Marbella eller Palma De Mallorca – eller læs mere på nykredit.dk/international



Nykredit International
København Brygge 1-3
DK-1785 København K.

Nykredit